



Abbiamo il piacere di informarvi che gran parte delle materie prime utilizzate sono prodotte dalla nostra azienda agraria

## Antipasti

- Tagliere Poggiovalle** - selezione di affettati e formaggi € 16,00  
Prosciutto toscano, capocollo, finocchiona, salsiccia secca, caciotta di mucca, ricotta, julienne di prosciutto al pepe rosa  
(Salumi Macelleria Belli – Torrita di Siena ▪ Formaggi – Azienda Agricola Poggiovalle)  
1,7,12
- Tagliere Granaro** - selezione di formaggi a km 0 € 16,00  
Crescenza, caciotta di mucca, ricotta, primo sale condito, pecorino, bomba di capra, accompagnati dalle nostre marmellate  
(Crescenza, caciotta, ricotta, primo sale – Azienda Agricola Poggiovalle ▪ Pecorino di Pienza – Aziende varie da noi selezionate ▪ Bomba di capra di Norcia – Aziende varie da noi selezionate)  
7
- Tartare di Chianina battuta al coltello con condimenti dello Chef** € 12,00  
(Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale)  
1,4,9,10,11,12
- Pâté toscano con spuma di mele e pane cotto a legna tostato** € 8,00  
1,4,12
- Bauletto di grano antico, caciotta di mucca fondente, agretti saltati** € 10,00  
1,7
- Asparagi alla brace, vellutata di ricotta, olio al cipollotto, tuorlo marinato** € 10,00  
(Ricotta – Azienda Agricola Poggiovalle)  
3,7



## Primi

Gnocchi\* all'ortica con crescenza e crumble di pancetta  
(Crescenza – Azienda Agricola Poggiovalle)  
1,3,7,8 € 14,00

Spaghetti\* alla chitarra all'uovo con limone, siero di latte, bottarga di Chianina  
1,3,7,9,12 € 14,00

Tagliatelle\* tirate a mano con ragù rosso di Chianina  
1,3,9,12 € 14,00

Pasta all'uovo\* con ripieno di cinghiale e spuma di cipolle rosse  
1,3,7,9,12 € 16,00

Pici\* cacio e pepe  
1,3,7 € 14,00

### La pasta fatta con il nostro Grano Antico Cappelli

Pennoni Rigati con ragù rosso di Chianina  
1,9,12 € 12,00



## Secondi dalla nostra brace

Fiorentina di Chianina Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (peso minimo 1,2 kg)	Frollatura + 30 giorni Frollatura + 60 giorni	€ 5,50 l'etto € 7,00 l'etto
Bistecca tomahawk di Chianina Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (peso minimo 1,2 kg)	Frollatura + 30 giorni Frollatura + 60 giorni	€ 5,50 l'etto € 6,00 l'etto
Costata di Chianina Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (peso minimo 1,2 kg)	Frollatura + 30 giorni Frollatura + 60 giorni	€ 5,00 l'etto € 5,50 l'etto
Tagliata di manzo con rosmarino e sale integrale		€ 20,00

### Proposte di stagione dello Chef

Faraona alla ghiotta 4,9,12		€ 22,00
Petto di pollo alla brace con yogurt e cetriolo (Yogurt – Azienda Agricola Poggiovalle) 7,12		€ 18,00
Peposo di Chianina con crema d'aglione 7,12		€ 20,00
Verdure dell'orto in agrodolce con salsa bernese 1,2,3,7		€ 16,00

### Contorni

Patate novelle arrosto	€ 6,00
Radicchio alla brace	€ 6,00
Insalata dell'orto con carciofi, sedano e semi tostati 9	€ 6,00
Verdura ripassata	€ 6,00



## Informazioni utili

### **ALLERGENI**

1. Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

Se soffre di allergie o intolleranze alimentari, lo segnali al nostro personale. Facciamo presente che non è possibile escludere un'eventuale contaminazione crociata.

\* I prodotti contrassegnati da asterisco possono essere surgelati in base alla reperibilità ed alla stagionalità.

La informiamo inoltre che alcuni prodotti freschi o semilavorati, di origine animale o vegetale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE852/04 e Reg. CE853/04.

Un nostro Responsabile incaricato è a sua disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva a riguardo dei prodotti alimentari sopra menzionati.

[www.poggiovalle.com](http://www.poggiovalle.com) • [info@poggiovalle.com](mailto:info@poggiovalle.com) • [ristorante@poggiovalle.com](mailto:ristorante@poggiovalle.com)

Country House Reception + 39.0578.248125 • Ristorante +39.334.6068087